



Ingrédients pour 4 personnes :

Saint-Jacques : 16 pièces (3/4 noix par personne)
60 g de beurre de Yuzu de chez Jean Yves Bordier
Citrus caviar 30 g
Citron jaune 3 pièces
Céleri rave 2 boule
Citron vert 2 pièces
Graine de fenouil sec
Fenouil sauvage Bastelica
Crème liquide 1 litre

Les coquilles Saint-Jacques.

- Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, les rincer et les décoller légèrement du fond de la coquille. Poser-les sur du gros sel sur une plaque.
- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Poser dessus du beurre de Yuzu ; puis mettre au four pendant 3 à 4 mn selon la taille de la coquille, arroser de ce beurre la coquille.
- Ensuite mettre une goutte de jus de citron jaune frais.
- Disposer dessus un bavaois de céleri rave puis un râpé de citron vert et citron confit.
- Terminer avec du fenouil sauvage et des graines de fenouil sec et du citrus caviar.

Le bavaois de céleri rave.

- Tailler le céleri en petit dés et le faire suer doucement au beurre frais sans coloration.
- Déglacer au pastis (un tout petit peu), puis rajouter un peu d'eau et de la crème liquide et faire cuire doucement.
- Une fois cuit, mixer « au bol blender » et passer au tamis fin, faire refroidir sur glace et rajouter une feuille de gélatine puis de la crème, fouetter et laisser prendre un peu au frais dans une poche.